

# BYBLOS

- GRAND CAFE - RESTAURANT -

## BEDRIJFS: LUNCH BORREL DINER OF RECEPTIE



OP ONZE 1E ETAGE, MET UITKIJK OP HET PLEIN,  
HEBBEN WIJ DE PERFECTE RUIMTE VOOR UW (BESLOTEN) PARTIJ.  
VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN, OF KOM EENS KIJKEN.

GEOPEND:

MAANDAG T/M WOENSDAG	10.00 - 24.00UUR
DONDERDAG	10.00 - 01.00UUR
VRIJDAG-ZATERDAG	10.00 - 02.00UUR
ZONDAG	11.00 - 24.00UUR

KORTE POTEN 1  
DEN HAAG  
TEL.070 346 46 12  
FAX 070 364 30 48  
WWW.LE-BYBLOS.NL



# BORREL

## **BITTERGARNITUUR(KOUD)**

(VANAF 20 PERSONEN)

€ 4,00 PER 5 STUKS

### **LUXE TOASTJES**

SERRANOHAM MET MELOEN

GEROOKTE ZALM MET DILLE

ROZE GARNAALTJES MET DRAGONCRÈME

STEAK TARTARE

SALADE BUFFELMOZZARELLA

### **KAASPLANKJE**

ASSORTIMENT VAN INTERNATIONALE KAZEN

GESERVEERD MET WALNOTEN,

JAM EN EEN NOTENBROODJE

€ 8,50

WALDKORNBROOD MET AÏOLI, ROOMBOTER

EN TOMATENPESTO

€ 6,50

GEKRUIDE OLIJVEN

€ 3,00

PLATEAU VAN GEROOKTE ZALM

€ 6,50



# BORREL

## **BITTERGARNITUUR (WARM)** (PER 4 PERSONEN)

PLATEAU MET  
KIPNUGGETS, VAN DOBBEN BITTERBALLEN, KAASSTENGELS  
KIPLOEMPJA EN VLAMMETJES

€ 9,50

VAN DOBBEN BITTERBALLEN

€ 4,50

KIPYAKITORI'S OP HUISGEMAAKTE ATJAR TJAMPOER

€ 6,50



# **BUFFETTEN**

## **SPAANS TAPASBUFFET**

VANAF 30 PERSONEN

€ 16,50 P.P

KIPGEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS, GAMBA'S AGLIO,  
MOSSELEN MET VERSE KRUIDEN, GEROOSTERDE AARDAPPELEN,  
GEFRITUURDE CALAMARISRINGEN, ANSJOVIS-OLIJFSPIESJES,  
GEKRUIDE OLIJVEN, CHORIZOSALADE, GROENE SALADES,  
BROODPLANKJE MET AÏOLI EN PESTO

## **HOLLANDS BUFFET**

VANAF 30 PERSONEN

€ 19,50 P.P

HOLLANDS VISPLATEAU MET GEROOKTE ZALM, GEROOKTE PALING,  
ROZE GARNALEN, GEDROOGDE HAM MET MELOEN, AARDAPPELSALADE,  
GEKRUIDE KIPPENPOOTJES, GEMARINEERDE SPARE RIBS,  
GEGRILDE ZALM IN BIESLOOKSAUS, VARKENSHAAS MEDAILLIONS  
IN CHAMPIGNONROOMSAUS, GROENE SALADES,  
BROODPLANKJE MET AÏOLI, KRUIDENBOTER EN TAPANADE.



# BUFFETTEN

## LUXE INDISCH BUFFET

VANAF 30 PERSONEN

€ 17,50 P.P

NASI PUTIH	WITTE RIJST
NASI GORENG	GEBAKKEN RIJST
BABI KETJAP	VARKENSVLEES IN ZOETE SOJASAU
DAGING RENDANG	RUNDEVLEES IN PITTIGE KOKOSSAU
SAMBAL GORENG BOONTJES	SPERZIEBOONTJES IN ZACHT PITTIGE SAU
SAMBAL GORENG TELOR	HARDGEKOOKTE EIEREN IN KOKOSSAU
BABI SATÉ	VARKENSVLEES IN SATÉSAU
ATJAR KETIMUN	ZOETZURE KOMKOMMERSTUKJES
KROEPOEK	GEBAKKEN GARNALENKROEPOEK
SEROENDENG	GEROOSTERDE KOKOS MET PINDA'S
S.G. KENTANG	ZOETE AARDAPPELSTRIPS

## DESSERT BUFFET

€ 8,50 P.P

- FRUITBAVAROISE
- WITTE CHOCOLADE CRÈMETAART
- PROFITERROLS MET KARAMELSAU
- MELKCHOCOLADEMOUSSE BOMBE
- VERS FRUITSALADE
- PANNA COTTA (ITALIAANS ROOMDESSERT)



# KEUZE MENU I

€ 21,50 P.P.

SALADE VAN GEROOKTE ZALM

OF

GEROOSTERDE POMODORI-PAPRIKASOEP

\*\*\*\*\*

OP DE HUID GEBAKKEN NOORSE ZALM  
MET DAGVERSE GROENTEN EN GEROOSTERDE ROSEVALAARDAPPELEN  
EN EEN ROMIGE BIESLOOKSAUS

OF

PHILADELPHIA STEAK MET DAGVERSE GROENTEN EN  
GEROOSTERDE ROSEVALAARDAPPELEN EN EEN RODE WIJNJUS

\*\*\*\*\*

WITTE CHOCOLADE CRÈMETAART MET EEN ROODFRUIT COULIS

OF

KOFFIE OF THEE



# KEUZE MENU II

€ 26,50 P.P.

CARPACCIO DI CIPRIANI

OF

DUNGESNEDEN RAUWE TONIYN MET SOJA WASABI EN  
RIVIERKREEFT STAARTJES

\*\*\*\*\*

GEROOSTERDE APPELTJE VAN HET IBIRISCH DUROC VARKEN  
MET EEN HONING ROZEMARIJN JUS DAGVERSE GROENTEN  
EN GEROOSTERDE ROSEVALAARDAPPELEN

OF

GEBAKKEN KABELJAUWFILET MET DAGVERSE GROENTEN,  
GEROOSTERDE ROSEVAL AARDAPPELEN EN  
EEN THAISE RODE CURRYSAUS

\*\*\*\*\*

SURPRISE DESSERT

OF

KOFFIE OF THEE

